

- Über unsere täglich wechselnde aktuelle Tageskarte und Weiteres können Sie sich vorab informieren unter:
www.das-stephans.de

Tageskarte, Sonntag, 25. Oktober, 2020

Original Münchner AUGUSTINER HELL vom Fass
0,25 ltr. € 2.50 / 0,5 € 4.70

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz
mit Grießnockerl und Gemüse 4.90

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz mit Flädle 4.90

VEGI: Cremesuppe vom frischen Hokaidokürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen, steirisches Kernöl, Ingwerespuma 5.50

MENÜ € 25.90

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz
mit Grießnockerl und Gemüse

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten von Brust und Rücken „ Münchner Art “
mit Augustinerbier-Kümmeljus, an Kartoffelkloß' und Semmelknödel
dazu verschiedene Salate

Hausgemachte luftige Schokoladencremè „ im Gläsle „
mit Punschkirschen und Vanilleespuma

SONNTAGSTELLER 19.50

Frische Kalbsleberscheiben in Butter gebraten „ Budapest Art „
- mildes Paprikarahmsöble mit frischen Paprika- und Zwiebelwürfel –
hausgemachtes Kartoffelpüree, verschiedene Salate

VEGI:

Cremiger Kräuterrisotto

mit frischen gebratenen Kräutersaitlingen, Kirschtomaten und Parmesanspäne
verschiedene Salate 14.90

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten von Brust und Rücken „ Münchner Art „
mit Augustinerbier-Kümmeljus, an Kartoffelkloß' und Semmelknödel
dazu verschiedene Salate 18.90 / kl. 15.90

Tiroler Rahmgulasch mit Pfifferlingen

hausgemachter Semmelknödel mit Brettspätzle,
gemischter Salat 19.50 / kl. 16.50

Rostbraten vom argentinischen Angusrind

mit zweierlei Zwiebeln und Lemberger Rotwein-Bratensöble
Spätzle vom Brett und gemischter Salat / oder Sauerkraut 24.90 / kl. 21.90

Rehschnitzel in Butter gebraten „ nach Art der Försterin „

- mit Pfifferlingen im Wildrahmsöble –
an gebratene Apfelscheibe mit Preiselbeeren und Speckrosenkohl,
dazu Brettspätzle und kleiner gemischter Salat 27.50 / kl. 24.50

TAGESHIT 18.50

Geschnetzeltes Kalbsleberle „ schwäbisch-sauer „
- mit feinen Zwiebeln und Trollingeressig im Bratensöble –
an hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu verschiedene Salate

Cordon-bleu von der Kalbshüfte
- mit Saftschinken und Emmentaler Käsefüllung –
mit großer Salatplatte 22.90
mit pommes frites und verschiedene Salate 24.50

2 Stck. hausgemachte Maultaschen „ geschmälzt mit Zwiebeln „
garniert mit Kartoffelsalat und verschiedene Salate 12.90

2 Stck. mild gesalzene, zarte Matjesfilets „ Hausfrauen Art „
mit frischen Apfel-Zwiebel-und Gurkenstreifen in Sauerrahm
mit Butterkartoffeln 13.50

Hausgemachte herzhaft Schinkensülze an kleinem Salat „ garniert „
mit Remouladensoße und Röstkartoffeln 13.90

„ Schwäbischer Salatteller „
Kartoffelsalat, Blattsalat, verschiedene Salate, gekochtes Ei, Radieschen,
Schinken-und Käsestreifen, Zwiebelringe, Kresse, mit Bauernbrot 12.50

Feine hausgemachte Desserts

**Hausgemachte luftige Schokoladencremè „ im Gläsle „
mit Punschkirschen und Vanillespuma 5.50**

Unser warmer Apfel-Ofenschlupfer
mit Zimtzucker und geröstete Mandelblättchen
Rahmvanilleeis, Vanillesöble und Himbeermark 7.80

Mousse au chocolat
zweierlei, von dunkler und weißer Edelschokolade
mit Vanillesöble und Himbeermark 8.50

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesöble und Sahne 6.50
mit Rahmvanilleeis, Vanillesöble und Sahne 8.50

Mövenpick Eis
zu Ihrer Wahl
Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuß, Schokolade, Zitrone
pro Kugel € 2.00
Sahne 0.80

Heiße Schokolade 4.20

Espresso 2.50

Cappuccino 2.90

Latte Macchiato 3.50

Am kommenden Samstag, 31.10.2020

Ab 18.00 Uhr

**Starten wir für Sie mit unserer
Traditionellen Gänsebraterei**

Portion ¼ (1kg Rohgewicht!) offenfrische knusprige Gans mit Beilagen € 27.50
bitte unbedingt vor-reservieren, wir freuen uns auf Sie
!.....auf 24 Std. Vorbestellung, auch zum Abholen.....!